



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Mąka orkiszowa Typ 1850, cena za 100 g

Kod EAN: 10

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

1,10 PLN

Opis produktu

Mąka orkiszowa razowa (ciemna)

Mąka orkiszowa razowa otrzymywana jest z pełnego przemiału oczyszczonych ziaren pszenicy orkisz. Zawiera gluten dobrze przyswajalny przez organizm. Mąka ta bardzo dobrze miesza się z innymi mąkami powodując lekkość wypieków.

Zastosowanie

Mąka orkiszowa idealnie nadaje się do produkcji ciemnego chleba orkiszowego o specyficznym orzechowym aromacie. Chleb ten jest dłużej świeży oraz nie kruszy się w trakcie krojenia. Sprawdza się również do zagęszczania pasztetów warzywnych i strączkowych oraz do wyrobu makaronu razowego.

Wysoka zawartość błonnika pokarmowego

Składniki

Mąka z *pszenicy orkisz*

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Możliwe naturalne odchylenia.

****Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie.**

*RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

Informacje o alergenach

W zakładzie pakowane są również: *sezam, migdały, różne orzechy*. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.